

Березовское муниципальное автономное дошкольное образовательное  
учреждение «Детский сад № 40 «Березонька»

# Проект

«От зёрнышка к хлебушку»

г. Березовский, 2016 г.

## Паспорт проекта

№	Наименование пункта	Комментарии
1	Название проекта	«От зёрнышка к хлебушку»
2	Вид проекта	Краткосрочный, познавательно-исследовательский
3	Разработчик проекта	Хачатурян Алена Андреевна
4	Цель проекта	Развитие представления о том, какой путь проходит зерно, чтобы стать хлебом.
5	Задачи проекта	<p><i>Обучающие задачи:</i>                      Познакомить детей с процессом выращивания и обработки хлеба.                      Расширять и обогащать знания детей о хлебе и способах его изготовления.                      Познакомить с профессиями хлебороба и пекаря.</p> <p><i>Развивающие задачи:</i>                      Развивать любознательность детей, стремление к продуктивной и исследовательской деятельности.                      Способствовать развитию мыслительных операций, развитию речи.                      Развивать музыкальные способности и навыки, необходимые для театрализованной деятельности.                      Продолжать развивать мелкую моторику рук.</p> <p><i>Воспитательные задачи:</i>                      Воспитывать у детей бережное отношение к хлебу и уважение к труду людей, участвующих в его производстве.                      Формировать умение работать сообща.                      Вызвать интерес к коллективному труду.                      Продолжать учить детей умению внимательно слушать воспитателя и сверстников; слышать сигналы к действию.</p>
7	Гипотеза проекта	Если дети самостоятельно прорастят зерно пшеницы, учитывая особенности и сорт зерен, самостоятельно переработают зерно и будут участвовать в выпечке хлебобулочного изделия, то они повысят собственную компетентность, разовьют познавательные способности, у них сформируется чувство уважения к людям,

		выращивающим и перерабатывающим хлеб.
8	Этапы проекта	<p><i>1 этап – <b>Подготовительный</b> (разработка проекта) постановка задач, определение форм и методов.</i></p> <p><i>2 этап – <b>Исследовательский</b> (выполнение проекта)</i></p> <p><i>3 этап – <b>Завершающий</b></i> (презентация продуктов проекта и рефлексия – размышления над новым знанием или опытом)</p>
9	Целевая аудитория проекта	Проект направлен на работу с воспитанниками старшего дошкольного возраста дошкольной образовательной организации, родителями.
10	Краткое содержание проекта	<p>Знакомство детей с процессом выращивания из зерна колоса, дальнейшей обработкой колоса, обработкой зерна, производством хлеба;</p> <p>Знакомство с профессиями, занятыми в производстве зерна и хлеба;</p> <p>Выращивание из зерен пшеницы ростков.</p> <p>Перемалывание зерен.</p> <p>Выпечка хлеба.</p> <p>Изготовление лепбука «Хлеб всему голова».</p> <p>Праздник осени «День хлеба».</p>
11	Бюджет проекта	<p>Общий размер финансирования проекта составит 56 433, 00 рубля:</p> <p>мука-117 рублей,</p> <p>соль - 20 рубля,</p> <p>масло растительное – 20 рублей,</p> <p>дрожжи – 14 рублей,</p> <p>сахар-20 рублей,</p> <p>электричество – 200 рублей,</p> <p>семена пшеницы - 42 рубля,</p> <p>ноутбук – 20000 рублей</p> <p>проектор – 20000 рублей</p> <p>экран – 5000 рублей</p> <p>фотоаппарат – 3000 рублей</p> <p>кофемолка – 1000 рублей</p> <p>хлебопечка – 5000 рублей</p> <p>Дидактические материалы 1000 рублей</p> <p>Наглядные материалы – 1000 рублей</p>
12	Предполагаемые результаты	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированы знания о названиях, внешнем виде, особенностях злаковых растений;</li> <li>- дети имеют представление о процессе выращивания хлеба;</li> <li>- формируется уважительное отношение к труду хлеборобов, к работникам хлебопекарной</li> </ul>

		<p>промышленности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формируется бережное отношение к хлебу;</li> <li>- пополнение и активизация словарного запаса, за счет введения в активный словарь названий профессий, связанных с выращиванием и обработкой зерна и хлеба, хлебобулочных изделий;</li> <li>- умение верно обосновывать ценность каждого вида трудовой деятельности, связанной с производством зерна и хлеба,</li> <li>- развивается любознательность и активность (увеличение количества вопросов, суждений детей, высказывания предположений, желание поделиться информацией);</li> <li>- повышение мотивации совместной творческой деятельности в малых группах, парах со сверстниками в условиях детского сада и со взрослыми в домашних условиях.</li> <li>- творческое самовыражение детей.</li> </ul>
--	--	--

# 1. Основания для разработки проекта

## **Актуальность:**

Хлеб - это продукт человеческого труда, это символ благополучия и достатка. Именно хлебу отведено самое главное место на столе и в будни, и в праздники. Без него не обходится ни один приём пищи.

Этот продукт сопровождает нас от рождения до старости. Ценность хлеба ничем нельзя измерить. Но почему одни дети любят хлеб и с удовольствием его едят, а другие отказываются от него?

Многие дети не знают о труде людей, выращивающих хлеб и относятся к хлебу небрежно (бросают, играют, крошат, лепят фигурки, выбрасывают недоеденные куски).

Проект призван обратить внимание детей, какими усилиями появляется хлеб на нашем столе, воспитывать бережное отношение к хлебу.

## **Проблема.**

- Как помочь ребенку обрести целостное представление о процессе выращивания хлеба;
- осознание значимости трудовой деятельности взрослых в этом процессе;
- ненавязчиво подвести детей к выводу, что хлеб – это итог большой работы многих людей.

*Как же научить уважать хлеб? О хлебе и отношении к нему этот проект.*

Вместе с ребятами нашей группы мы решили выяснить, где же действительно «растут» булки, проследить весь путь хлеба: от зернышка до нашего стола, увидеть разнообразие хлебобулочной продукции.

## 2. Общие сведения о проекте

### 2.1. Описание проекта

1 этап, подготовительный (разработка проекта)

#### **Деятельность педагога:**

- определение проблемы, постановка цели и задач;
- составление перспективного плана мероприятий;
- определение методов работы;
- подбор методической, научно-популярной и художественной литературы, иллюстративного материала;
- подбор материалов для изобразительной и продуктивной деятельности детей;

- подбор материалов, атрибутов для театрализованной и игровой деятельности;

**Совместная деятельность:**

- введение детей в проблемную ситуацию, доступную их пониманию и близкую по имеющемуся у них опыту;

- формирование устойчивого интереса к тематике проекта;

- определение круга актуальных и посильных задач.

2 этап, исследовательский (выполнение проекта)

- формирование знаний, умений, навыков, в частности в решении проблем с помощью взрослого и самостоятельно.

**Формы и методы работы.**

Тематические занятия: «Как хлеб на стол пришел? », «О хлебе», «Как хлеб на поле вырастили»

Беседы: «Как выращивают хлеб», «Как мы можем беречь хлеб?», «Что такое злаки и из чего пекут хлеб?»

Рассматривание: «Пшеница и рожь» (колосья).

Рассматривание: серия сюжетных картин:  
«Как выращивали хлеб наши предки».

Рассматривание: альбомов «Злаки», «Хлеб и хлебобулочные изделия».

Этические беседы на основе прочитанных художественных произведений:  
М. Пришвин «Лисичкин хлеб», К.Г.Паустовский «Горячий хлеб».

Посадка семян пшеницы, ржи, овса.

Наблюдения за прорастанием семян (пшеницы, ржи).

Просмотр мультфильмов: «Колосок», «Колобок»

Художественно-творческая деятельность:

Пластилинография «Хлебный колос».

Рисование по сказке «Колобок».

Аппликация «Колосок» (из салфеток).

Лепка из соленого теста «Бублики, баранки, сушки».

Лепка «Печенье для кукол».

Конструирование из строительного материала: «Грузовые машины».

Музыкально-театрализованная деятельность:

кукольный театр по мотивам украинской народной сказки «Колосок».

Слушание: песен «Колосок» (о хлебе), «Батоны и ватрушки»

Пение песенок «Ладушки, ладушки», «Я пеку, пеку, пеку», отрывок из песни «К нам гости пришли»

Хоровод «Каравай»

Художественная литература - чтение и обсуждение:

Украинская народная сказка «Колосок».

Русские народные сказки: «Колобок», «Легкий хлеб», «Крупеничка», «Крылатый, мохнатый, да масляный», «Колосок»

М. Пришвин «Лисичкин хлеб», В. Дацкевич «От зерна до каравая», К.

Чуковский «Чудо – дерево», «Булка», В. Ремизов «Хлебный голос», Я. Аким

«Хлеб», Т. Шорыгина «Ломоть хлеба», Д. Хармс «Очень-очень вкусный

пирог», И. Токмакова «Что такое хлеб», Н. Самкова «О хлебе», П. Коганов

«Хлеб - наше богатство», Л.Лебедевой «Корочка», «Зернышко пшеницы» В.

Орлов, «Хлебушек душистый» С. Погореловский, «Лето пролетело» В.

Воронько и другие.

### **Проговаривание скороговорок о хлебе**

Бублик, баранку, батон и буханку пекарь из теста испек спозаранку.

Саша любит сушки, Соня - ватрушки

Лежал Ваня на печи, кушал Ваня калачи.

Жок-жок-жок - это пирожок.

Шки-шки-шки - мама жарит пирожки.

Шки-шки-шки - мы любим пирожки.

Жок-жок-жок - кушай Женя пирожок.

Ач-ач-ач - вот калач.

Чи-чи-чи - пекутся в печке калачи.

Чи-чи-чи - мы любим калачи.

Чи-чи-чи - на праздник будут калачи.

### **Совместный подбор пословиц и поговорок о хлебе:**

- Будет хлеб, будет и обед
- Пот на спине, так и хлеб на столе
- Без соли невкусно, а без хлеба несытно
- Хлеб - дар божий, отец, кормилец.
- Не удобришь рожь, соберешь хлеба на грош
- Покуда есть хлеб, да вода - все не беда

- Без хлеба всё приестся
- Дожили до клюки, что ни хлеба, ни муки
- Разговором сыт не будешь, если хлеба не добудешь
- Без хлеба и мёдом сыт не будешь
- Без хлеба и у воды жить худо.
- Большому куску рот радуется.
- Был бы хлеб, а у хлеба люди будут.
- Калач приестся, а хлеб — никогда.
- Без денег проживу, а без хлеба не проживу.
- Хлеб да вода — здоровая еда.
- Помяни соль, чтобы дали хлеба.
- Лиха беда — хлеба нажить, а с хлебом — кому хочешь можно жить.
- Из одной муки хлеба не испечешь.
- Ешь пироги, а хлеб вперед береги.
- Хлеб да капуста лихости не напустят.
- Родился бы человек, а краюшка хлеба готова.
- Хлебушко — калачу дедушка.
- Ешь хлеб, коли пирога нет.
- У хлеба не без крох.
- Хлеб-соль — взаимное дело.
- Покуда есть хлеб да вода, все не беда.
- Нам хлебушка подай, а разжужем мы сами.
- Хлеб да живот, так и без денег живет.
- Без хлеба нет обеда.
- Щи с мясом, а нет, так и хлеб с квасом.
- Баловством хлеба не добудешь.
- Горек обед без хлеба.
- Был бы хлеб, а зубы сыщутся.
- Без хлеба живот никогда не живет.
- Без соли не вкусно, без хлеба — не сытно.
- Хлеба ни куска, так и в горле тоска.
- Не в пору и обед, коли хлеба нет.
- Без хлеба и у воды худо жить.
- У меня хлеб чистый, квас кислый, нож острый, черен пестрый, отрежу гладко, так, что глядеть сладко.
- Без ума проколотишься, а без хлеба не проживешь.
- Хлеб за брюхом не ходит.
- Чужой хлеб в горле петухом поет.
- Чужой хлеб приедчив.
- Хлеб поспекает — колхозник не гуляет.
- Хлеб в пути не тягость.
- Хлеб — всему голова.

- Хлеб да вода — крестьянская еда.
- Хлеб да крупы на здоровье лупи.
- Хлеб да пирог и во сне добро.
- Хлеб да соль! — Ем, да свой. — Хлеба есть! -Да негде сесть.
- Хлеб за брюхом не ходит, а брюхо — за хлебом.
- Хлеб с солью не бранится.
- Хлеб сердце человеку укрепит.
- Хлеб-соль вместе, а рыбка — в дель.
- Хлеб-соль ешь, а правду говори.
- Хлеб-соль — заемное дело.
- Хлеб-соль и во сне хорошо.
- Хлеб-соль — конец обеду.
- Хлеб-соль кушай, а добрых людей слушай.
- Хлеб-соль кушал, а нас не послушал.
- Хлеб-соль не бранит.
- Хлеб-соль — платное дело.
- Хлеб хлебу брат.
- Хлеба к завтраму оставляй, а не дела.
- Хлеба край — и под елью рай, хлеба ни куска — и в полатях возьмет тоска.
- Хлеба нет — и друзей не бывало.
- Хлеба нет — и корочки в честь.
- Хлеба ни куска — и в горнице тоска.
- Хлеба с душу, денег с нужу, а платья с ношу.
- Хлебал меж ушку да выронил душку.
- Хлебало-то есть, да хлёбова нет.
- Хлебу — мера, деньгам — счет.
- Чужой ломоть лаком.
- Чужой хлеб вкусен.
- Чужой хлеб петухом в горле запоеет.
- Чужой хлеб слаще калача.
- Хлеб ешь зубами, а дело делай руками.
- Хлеб за брюхом не гоняется, а брюхо за хлебом.
- Хлеб на хлеб сеять — ни молотить, ни веять.
- Без хлеба — половина обеда.
- Без хлеба — смерть, без соли — смех.
- Без хлеба все приестся.
- Без хлеба да без каши — ни во что и труды наши.
- Без хлеба и медом сыт не будешь.
- Без хлеба и с меду тошнит.
- Без хлеба и у воды жить худо.
- Без хлеба куска везде тоска.

- Без хлеба на воде ноги жидки.
- Без хлеба не жить, да и не от хлеба (не о хлебе) жить.
- Без хлеба не обед.
- Беседа без хлеба не пригожа.
- Хлеб — батюшко, вода — матушка.
- Хлеб — кормилец.
- Хлеб бросать — труд не уважать.
- Хлеб в человеке — воин.
- Хлеб вскормит, вода вспоит.
- Хлеб да вода — молодецкая еда.
- Хлеб да капуста лихого не попустит.
- Хлеб да соль, и обед пошел.
- Хлеб ногами топтать — народу голодать.
- Хлеб с водою, да пирог с лихвою.
- Хлеба нет, так и друзей не бывало.
- Хлебнуть через край.
- Хлебом люди не шутят.
- Хлеб-соль дружбу водит, а ссору выводит.

## СТИХИ О ХЛЕБЕ

В каждом зёрнышке пшеницы  
 Летом и зимой  
 Сила солнышка хранится  
 И земли родной.  
 И расти под небом светлым,  
 Строен и высок,  
 Словно Родина бессмертный,  
 Хлебный колосок.  
 Автор: В. Орлов

\*\*\*

### **Пшеница**

Положит в землю Человек зерно,  
 Прольётся Дождь- зерно орошено.  
 Крутая Борозда и мягкий Снег  
 Зерно укроют на зиму от всех.  
 Весною Солнце выплывет в зенит  
 И новый колосок позолотит.  
 Колосьев много в урожайный год,  
 И человек их с поля уберёт.  
 И золотые руки Пекарей  
 Румяный хлеб замесят поскорей.

А женщина на краешке доски  
Готовый хлеб разрежет на куски.  
Всем, кто лелеял хлебный колосок,  
На совести достанется кусок.  
Автор: Аким. Я.

\*\*\*

Зёрна наших дней, светитесь  
Позолотою резной!  
Говорим мы: «Берегите.  
Берегите Хлеб родной...  
Не мечтали мы о чуде.  
К нам с полей живая речь:  
«Берегите хлеб, вы –люди!  
Научитесь хлеб беречь».  
Автор: Н Тихонов

\*\*\*

**Пахнет хлебом**  
На пустых полях стерня  
Жухнет и сереет.  
Солнце только среди дня  
Светит, но не греет.  
По утрам седой туман  
Бродит по болотам,  
То ли что-то прячет там,  
То ли ищет что-то.  
После сумрачных ночей  
Выцветает небо.....  
А в деревне из печей  
Тянет свежим хлебом....  
Пахнет домом хлеб ржаной,  
Маминым буфетом,  
Ветерком земли родной,  
Солнышком и летом.  
Нож поточен о брусочек.  
-Папа, дай кусочек!  
( Перевод И. Токмаковой)

\*\*\*

Вновь возвращено и обмолочено,  
Вновь в закрома течёт оно.  
Ладонь натруженную дочерна

Врачует, падая, зерно.  
Мы им во сне коротком бредили.  
И вот он, труд наш, на виду.  
Забыто всё, что недоедено  
И что не доспано в страду.  
Автор: В. Буданов

\*\*\*

Радо солнцу небушко, полюшко подсолнушку.  
Рада скатерть хлебушку: он на ней как солнышко.  
Автор: Г.Виеру.

\*\*\*

Хлеб ржаной, батоны, булки не добудешь на прогулке.  
Люди хлеб в полях лелеют, сил для хлеба не жалеют.  
Автор: Я.Аким.

\*\*\*

Васильки, как капли брызнули, будто небо пролилось.  
Набежала туча издали, промочила лес насквозь.  
Солнце чертит в небе полосы, птицы песню завели-  
Созревай же, колос к колосу, сладкий хлеб моей земли!  
Автор: Я. Дягутите.

\*\*\*

Вот он Хлебушек душистый,  
Вт он теплый, золотистый.  
В каждый дом, на каждый стол,  
он пожаловал, пришел.  
В нем здоровье наша, сила, в нем чудесное тепло.  
Сколько рук его растило, охраняло, берегло.  
В нем - земли родимой соки,  
Солнца свет веселый в нем...  
Уплетай за обе щеки, вырастай богатырем!  
Автор: С. Погореловский

\*\*\*

Гнули колос злые ветры, и дожди на колос шли,  
Но сломить его за лето так они и не смогли.  
Вот какой я! - он хвалился - с ветром справился, с водой!  
До того он загордился, вырос кверху бородой.  
Автор: С. Погореловский

\*\*\*

Вот и лето пролетело, тянет холодом с реки.  
Рожь поспела, пожелтела, наклонила колоски.  
Два комбайна в поле ходят. Взад-вперед, из края в край.  
Жнут - молотят, жнут - молотят, убирают урожай.  
Утром рожь стеной стояла. К ночи - ржи как не бывало.  
Только село солнышко, опустело зернышко.  
Автор: Воронько

\*\*\*

Вешний день, пахать пора. Вышли в поле трактора.  
Их ведут отец мой с братом, по холмам ведут горбатым.  
Я в вдогонку им спешу, покатасть меня прошу.  
А отец мне отвечает: - Трактор пашет, не катает!  
Погоди-ка, подрастешь, сам такой же поведешь!  
Автор: В. Воронько

\*\*\*

### **О хлебе**

Я видела однажды, по дороге.  
Подбрасывал мальчишка хлеб сухой.  
И ловко били хлеб шальные ноги.  
Играл, как мячиком, мальчишка озорной.  
Тут подошла, старушка и, нагнувшись,  
Взяла батон, заплакав вдруг, ушла  
Мальчишка в след глядел ей, улыбнувшись.  
Решил, что это нищенка была.  
Тут дед, сидевший на скамейке, рядом.  
Поднялся и к мальчишке подошел  
«Зачем - спросил он, голосом усталым –  
-Ты, мальчик поступил нехорошо»  
А утром, в день победы, ветераны.  
Все при параде, в школу, ту, пришли.  
Мальчишке показалось очень странным,  
Что ветераны хлеб, с собой, несли.  
Узнал мальчишка, в старом ветеране.  
Седого старика, на той скамье.  
Он замер, тишина стояла в зале.  
И хлеб душистый на большом столе.  
И та, старушка, что ушла с батоном.  
Сидела рядом, грудь вся в орденах.  
В глазах мальчишки голубых, бездонных.  
Вдруг, со слезами появился страх.

Она, разрезав хлеб, взяла горбушку.  
Мальчишке, нежно, в руки подала.  
И был, рассказанная, той старушкой.  
Его в блокадный Ленинград перенесла.  
Вот перед ним возник холодный город.  
Во вражеском кольце, кругом бои.  
Свирепствует зима и лютый голод.  
И тот батон, что поднят был с земли.  
Прижав батон, он мчится по дороге.  
Он знает, мать его, больная, ждет.  
Торопится он к ней, замерзли ноги.  
Но счастлив он, он хлеб домой несет.  
А дома, бережно, батон он режет.  
Куски считая, чтоб хватило им.  
Пусть он сухой и пусть не очень свежий.  
Он был единственным и очень дорогим.  
Нарезав хлеб, сметает крошки в руку.  
И матери, ее кусок, несет.  
В глазах ее он видит боль и муку.  
И тот немой вопрос «Ты ел, сынок»  
Но, вспомнив, как он бил батон ногою.  
Он выхватил, тот хлеб, у ней из рук  
Мать закричала «Что, сынок, с тобою.  
Дай хлеба, я умру от этих мук»  
Он зарыдал и вновь перед глазами.  
Старушка, что батон с земли берет.  
Она стоит и нежными руками.  
Мальчишке, хлеб душистый, подает.  
Берет, он хлеб и к сердцу, прижимая.  
Бежит домой, там, мать больная, ждет.  
Боль матери всем сердцем понимает.  
И оправданий он себе не ждет.  
Он входит в дом, сидят в нем ветераны.  
Все в зале замерло, лишь слышен сердца стук.  
Все сном прошло, остались только раны  
От боли той, в глазах стоял испуг.  
Он понял цену, тем слезам и хлебу.  
Который, дерзко, превратил он в мяч.  
На землю, вновь его вернули с неба.  
Слова старушки «Ешь, сынок, не плачь»  
Стоит она и гладит по головке.  
В глаза глядит, так, как глядела мать.  
Ему, вдруг, стало стыдно и неловко.  
«Простите» - только это смог сказать.

Я видела, как тихо, по дороге.  
Идет мальчишка, голову склонив.  
И дед седой все курит на пороге.  
Всю боль души, молчаньем сохранив.  
Автор: Нина Самко

### **Приметы о хлебе:**

Не разрешалось, чтобы один человек доедал хлеб за другим – заберешь его счастье и силу.

Нельзя есть за спиной другого человека – тоже съешь его силу.

Дашь во время еды хлеб со стола собакам – постигнет бедность.

Самым большим грехом на Руси считалось уронить хотя бы одну крошку хлеба, еще большим – растоптать эту крошку ногами.

Люди, преломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь.

Принимая хлеб соль на рушнике, хлеб следует поцеловать.

**Дидактические игры:** «Что из чего?», «Узнай на вкус», «Кто больше назовет», «От зернышка до булочки», «Какой хлеб?», «Что сначала, что потом?» и другие

**Сюжетно-ролевая игра:** «Хлебный магазин», «Ждем гостей»

**Игра малой подвижности:** «Где мы были мы не скажем, что мы делали, покажем!», «Из муки – не из муки».

Хороводная игра «Каравай».

Физкультминутка: «Замесим тесто», «Колоски».

Утренняя гимнастика: «Колосья»

### **Исследовательская деятельность:**

- экскурсия на кухню детского сада во время подготовки к выпечке булочек;
- рассматривание и сравнение зерен (ржи, пшеницы, ячменя, овса).

### **Опытно – экспериментальная деятельность:**

- выращивание семян (пшеницы);
- превращение зерна в муку (кофемолка);
- замешивание теста и выпечка хлеба в домашних условиях (хлебопечка).

### **Взаимодействие с родителями**

1. Предложить детям вместе с родителями найти и выучить стихи, пословицы и поговорки о хлебе; испечь любимые хлебобулочные изделия.
2. Выпуск газеты «Хлеб - наше богатство»;
3. Кулинарная книга «Рецепты бабушек и мам»;

4. Чаепитие с родителями (с хлебобулочными изделиями);
5. Театрализация русской народной сказки «Колосок».

### Содержание программы обучения для 2 этапа поисково- исследовательской деятельности (выращивание пшеницы).

#### **1. Теоретическое изучение процесса проращивания пшеничного зерна.**

Оказывается, про пророщенные различные зерна, знают спокон веков. Широко использовали в древние века пророщенные семена на Востоке – на Тибете, в Индии, Китае. Пророщенные зерна были одной из главных составляющих питания восточных долгожителей, йогов, крестьян. На Руси первое упоминание об использовании в пищу проростков пшеницы можно найти в русском народном травнике, который называется «*Прохладный ветроград*». Выпущен травник в XVII веке. Уже тогда русские люди поняли, насколько полезно пророщенное зерно. Его стали широко употреблять, готовили с ним различные блюда. Часто такой пшеницей успешно лечили детей. Впоследствии о таком исключительно полезном продукте незаслуженно забыли, но «мода» на пророщенное зерно в наши дни возвращается.

#### **О пользе пророщенного зерна**

Почему же зерно становится таким полезным именно после проращивания? Все дело в том, что в этом процессе зерно меняет свой состав. Количество витаминов и других полезных веществ в нем увеличивается в разы, а количество углеводов в то же самое время уменьшается.

Самым полезным и сбалансированным по составу считается пшеничное зерно. О полезных свойствах зерен пророщенной пшеницы было также с давних пор известно и в Киевской Руси. Для укрепления иммунитета, а также в целях профилактики авитаминоза в зимне-весенний период наши предки употребляли в пищу разнообразные каши, кисели, супы, приготовленные на основе пророщенной пшеницы. Из зерен проросшей пшеницы готовились в ту пору и традиционные русские блюда – рождественское «*сочиво*» и праздничная или поминальная «*кутья*».

Пророщенная пшеница – кладезь витаминов и микроэлементов.

В проростках пшеницы содержится большое количество белков, углеводов, фосфора, калия, магния, марганца, кальция, цинка, железа, селена, меди, ванадия и др., витаминов В1, В2, В3, В5, В6, В9, Е, F, а так же биотин, целлюлоза и живые ферменты. Они способствуют нормальной работе мозга и сердца, облегчают последствия стрессов, улучшают состояние кожи и волос, замедляют процесс старения.

Ростки пшеницы широко используются и в кулинарии.

Чтобы прорастить зерна необходимы вода, воздух, тепло и свет и через двадцать четыре часа зерна дадут ростки. Их можно употреблять с любыми блюдами, добавлять в салаты, супы, йогурты, мед.

Можно пророщенную пшеницу добавлять в салаты, тушеные овощные блюда, выпечку и тесто.

Таким образом, мы видим, что о пользе пророщенной пшеницы было известно давным-давно, а процесс прорастания побегов из пшеничных зерен считается одним из самых увлекательных.

Инструкция по проращиванию пшеницы

Итак, первоначально сухое зерно нужно тщательно просеять, перебрать, в сухом состоянии, до промывки. Необходимо выкинуть плохие, разбитые зерна, а также зерна других растений, если они есть.

Теперь зерна заливаем на 2\3 водой и оставляем набухать на 8-10 часов. Но важно! Вода для набухания должна быть хорошей, обычная водопроводная не подойдет. Лучше всего взять родниковую, но подойдет и вода из домашнего фильтра. Когда семена набухнут, воду сливаем, а зерна промываем. Теперь собственно проращивание.

## 2. Вводное занятие. «Как вырастить пшеницу на подоконнике?»

**Проблема:** Как можно вырастить растение? Что для этого нужно? А вы хотели бы вырастить какое-нибудь растение? Я предлагаю вам вырастить пшеницу, но не на огороде, а в помещении группы. Как вы думаете, мы сможем это сделать? Почему? Что для этого необходимо?

## 3. Зачем растениям семена?

Что было бы с растениями, если бы у них не было семян?

Зачем семена растений отрываются от материнского растения и расселяются далеко?

Как подготовить семена к посадке?

Как правильно посадить растение?

Какие условия нужны для прорастания семян?

Почему растения зеленеют?

## 4. Знакомство с абиотическими факторами

Свет.

Знакомство с процессами, происходящими на свету: фотосинтез (образование питательных веществ, движение, испарение, рост растения).

Температура.

Источник тепла – солнечное излучение.

Почва.

Состав почвы: песок, глина, воздух, вода, перегной, соли. Живые обитатели почвы. Плодородие – главное свойство почвы. Поглощение воды и солей из почвы растениями.

Типы почв. Выбор почв для эксперимента (малоплодородная, плодородная, песок, биопочва). Подготовка почв.

Влажность. Значение воды для растений.

Влияние важнейших абиотических факторов на живые организмы.

### **5. Культурные растения в жизни человека**

Роль культурных растений в жизни человека. Красота, практическое значение, оздоровительная роль, радость познания природы.

Пшеница – представитель злаковых культур.

Сорта пшеницы. Чем отличается пшеница от ржи. Сорта пшеницы.

Знакомство с другими представителями злаковых культур. Просо, овес, ячмень, гречиха, рис.

Знакомство с семенами пшеницы (величина, форма, окраска, строение семян)

Технология выращивания. Глубина посева, температурный режим, всхожесть.

Значение пшеницы как продукта питания. Продовольственная и кормовая пшеница, озимая и яровая, гибриды.

Подготовка фасоли к посадке. Выбор сорта. Замачивание семян.

### **6. Исследовательская работа**

Посадка пшеницы в ящик:

-плодородная, богатая перегноем почва

Создание условий для всходов: освещённость разной интенсивности, разное время полива и одинаковые температурные условия.

Наблюдение за ростом и развитием пшеницы в течение 8 недель.

Контрольный замер один раз в неделю и занесение результатов в таблицы.

Анализ результатов за неделю. Выводы.

Анализ и сравнение результатов опыта. Выводы.

### **7. Обобщение и подведение итогов работы**

Оформление стенгазеты с фотографиями по исследовательской деятельности.

### **8. Заключительное занятие 2 этапа**

Подведение итогов. Награждение детей.

Материалы, использованные в проекте:

- семена пшеницы,
- плодородной, богатой перегноем почвой,
- линейка, фотоаппарат, простой карандаш, ручка, цветные карандаши, фломастеры.

## **Опыты и наблюдения по теме: «Семена пшеницы» ИССЛЕДУЕМ ВСХОЖЕСТЬ СЕМЯН**

Цель опыта – выяснить скорость прорастания семян и процент их всхожести.

Объекты и оборудование: семена пшеницы, пластиковые коробочки, стеклянные банки или чашки; бинт, линейка.

Постановка опыта.

Для опыта берём образцы семян пшеницы. Семена проращивают в растильнях во влажном бинте. Растильность прикрываем прозрачными крышками (не наглухо) и поставим в теплое место (выше 18 °С). Результаты опыта. В процессе опыта выясняется продолжительность прорастания семян и их всхожесть.

Вывод: семена проросли на 2-й день, для прорастания семян необходима вода, воздух, тепло и свет.

## **ЗНАЧЕНИЕ СВЕТА ДЛЯ ПРОРАСТАНИЯ СЕМЯН И РАЗВИТИЯ ПРОРОСТКОВ**

Цель опыта – выяснить, как влияет свет на прорастание семян и развитие проростков.

Объекты и оборудование: семена пшеницы, пластиковые ванночки, почва.

Постановка опыта.

Две ванночки, увлажняем и помещаем в них равное количество семян. Одну ванночку выставляем на свет, другую помещаем в темноту. Чтобы создать темную камеру, сверху ванночку можно накрываем картонной коробкой. На этикетках помечаем время посева и условия роста: «на свету», «в темноте».

Вывод: свет является необходимым условием для развития проростков. Без света проростки пшеницы растут медленнее, они слабее.

## **ЗНАЧЕНИЕ ПИТАТЕЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ СЕМЕНИ ДЛЯ РОСТА И РАЗВИТИЯ ПРОРОСТКОВ**

Цель опыта – показать, что рост и развитие проростков происходит за счет запасных веществ семени.

Оборудование: семена пшеницы, бинт.

Постановка опыта. На дно ёмкости наливаем немного воды, так чтобы бинт был влажным. Ёмкость закрываем крышкой из двух слоев газетной бумаги.

Проращивание семян осуществляют при температуре 20–22 °С.

Через прозрачные стенки видны изменения, происходящие при прорастании семени и развитии проростка, результаты наблюдений записываем в таблицу.

Вывод: Зародыш в начале развития питается веществами, находящимися в клетках самого зародыша. Размер проростка зависит от запаса питательных веществ в семени: чем больше веществ, тем крупнее проросток. Для посева следует отбирать крупные, здоровые, полновесные семена.

Исследовательская деятельность за ростом и развитием пшеницы проводилась с 1 ноября по январь 2017 года.

Проведённые опыты показали детям, что растениям необходимы: свет, тепло, вода, уход.

Ежедневные наблюдения и замеры роста пшеницы наглядно показали детям, как изменяется растение в процессе развития. Из небольшого зерна выросло растение высотой 10 см. Такому результату предшествовала долгая и кропотливая работа:

- Беседы с детьми
- Изучение строения семени пшеницы
- Знакомство с абиотическими факторами (свет, почва, вода)
- Исследовательская работа
- Уход за пшеницей
- Занесение данных в таблицы

Самостоятельные выводы и суждения способствовали умственному развитию детей. В ходе реализации проекта дети учились трудиться, регулярно ухаживать за растением. Проект способствовал умению работать коллективно, помогать товарищам, добиваться поставленной цели.

### **РАБОТА С РОДИТЕЛЯМИ**

К организации поисковой и творческой деятельности детей подключила родителей. На собрании рассказала о проекте, его целях и задачах, сделав акцент на то, что без их помощи и участия будет трудно осуществить задуманное.

Прежде всего, родители пополнили книжный уголок детскими справочниками и энциклопедиями, прекрасно иллюстрированными, имеющими хорошие краткие и доступные детям информативные плакаты. Для развития естественно-научных представлений предлагала родителям темы бесед с детьми:

- Неживая природа: воздух, вода, почва, свет.
- Чем полезны овощи?
- Что можно приготовить из пшеницы?

Большую помощь оказали родители в изготовлении карточек для фиксации наблюдений, которые использовались детьми в самостоятельной деятельности, подборе посадочного материала.

Таким образом, роль родителей в реализации проекта – непосредственно участие и поддержка творческой активности детей.

### **ДНЕВНИК НАБЛЮДЕНИЯ ЗА ПРОЦЕССОМ ПРОРАСТАНИЯ ПОБЕГОВ ИЗ ЗЕРЕН ПШЕНИЦЫ.**

Дата Результаты наблюдения

04.09.18 День посадки

05.09.18 Увлажнили пшеницу, ростков нет.

06.09.18 Увлажнили пшеницу, ростков нет.

09.09.18 Увлажнили, появились первые ростки белого цвета

- 10.09.18 Увлажнили, ростков стало больше  
13.09.18 Увлажнили, практически все зерна пустили ростки  
17.09.18 Увлажнили, ростки стали больше и стали зеленеть, их длина 2 см  
18.09.18 Увлажнили, ростки зеленые, растут вверх  
19.09.18 Увлажнили, ростки зеленые, растут вверх, их длина 6-7см  
20. 09.18 Увлажнили, ростки зеленые, растут вверх, поворачиваются к свету  
21.09.18 Увлажнили, ростки зеленые, их длина составляет 10 см

### **3 этап, заключительный (результат)** **РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОЕКТА.**

Дети самостоятельно смогли сделать выводы по результатам исследовательской деятельности:

1. Пшеницу можно вырастить не только в поле, но и в ящиках на подоконнике. Получить семена.
2. Семена растению нужны для дальнейшего размножения.
3. Пшенице для роста необходимы:
  - плодородная почва
  - свет
  - вода
  - тепло
  - уход (правильная посадка, полив, подкормка, окучивание).
4. Пшеница является ценным и необходимым продуктом питания, содержащим в себе много витаминов. Из неё можно приготовить много блюд (из нее мелят муку и пекут пироги, варят кашу, добавляют в супы).
5. Существует много разных сортов пшеницы, которые отличаются внешним видом, вкусовыми качествами, сроками созревания.

Цель проекта достигнута. Дети получили в игровой и занимательной форме новые для себя знания, участвовали, совместно с родителями в познавательно-исследовательской деятельности. По общему мнению, подобные проекты занимательны и интересны детям.

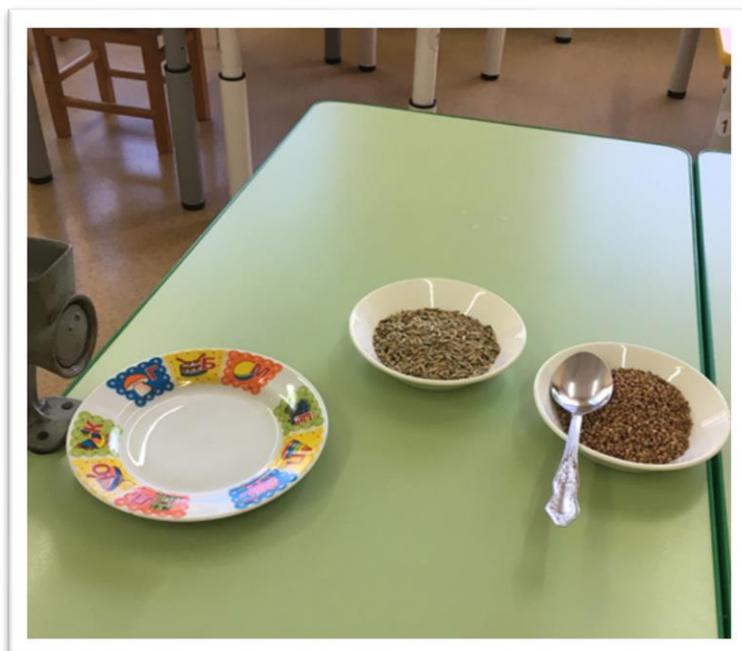
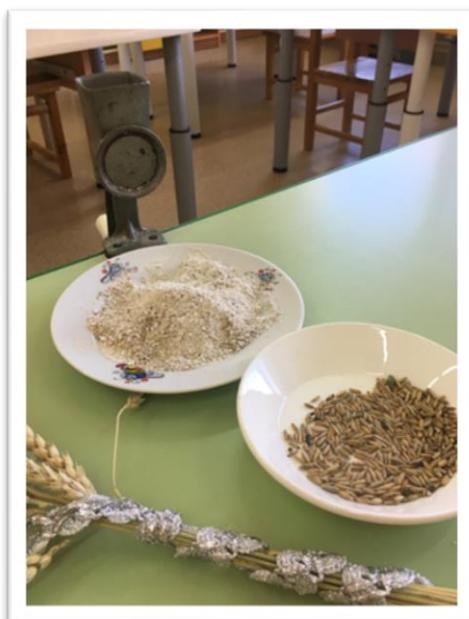
#### Используемая литература:

1. О. А. Шорохова Занятия по развитию связной речи дошкольников и сказкотерапия /М., ТЦ «Сфера», 2009.
2. Л. В. Гаврючина. Здоровьесберегающие технологии в ДОУ / М., ТЦ «Сфера», 2008.
3. О. С. Ушакова, Н. В. Гавриш. Знакомим дошкольников с литературой / М., ТЦ «Сфера», 2005.
4. ФГОС ДО 273-ФЗ 31.12.12.
5. Данюкова А. Вы любите проекты? //Обруч. -2001.-№4.-с. 11-13.
6. Дыбина О. В., Рахманова Н. П., Щетинина В. В. Неизведанное рядом: Занимательные опыты и эксперименты для дошкольников. - М. : ТЦ «Сфера», 2001.-192с.
7. Проектный метод в деятельности дошкольного учреждения: Пособие для руководителей и практических работников ДОУ. /Авт. -сост. : Л. С. Киселева и др. - М. : АРКТИ, 2003.- 96 с.
8. Рагулина Л., Крюкова Н., Каргопольцева Л. Бизнес проект в ДОУ. //Обруч. - 2002.- № 6.- С. 7-9.
9. Савенков А. И. Учебное исследование в детском саду: вопросы теории и методики. //Дошкольное воспитание. - 2000.- № 2.- С. 8-17.
10. Бинас А. В., Маш Р. Д. и др. Биологический эксперимент в школе. – М. : Просвещение, 1990.

## Как мы проращивали пшеницу



## Как мы мололи муку







## Как мы строили мельницу

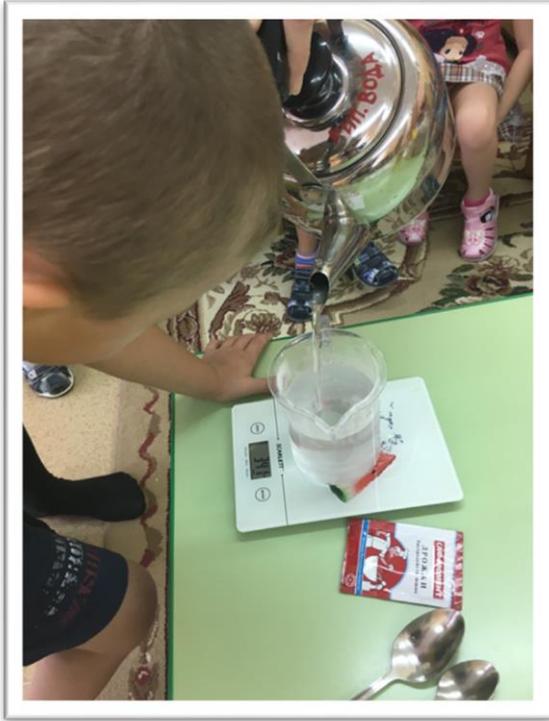


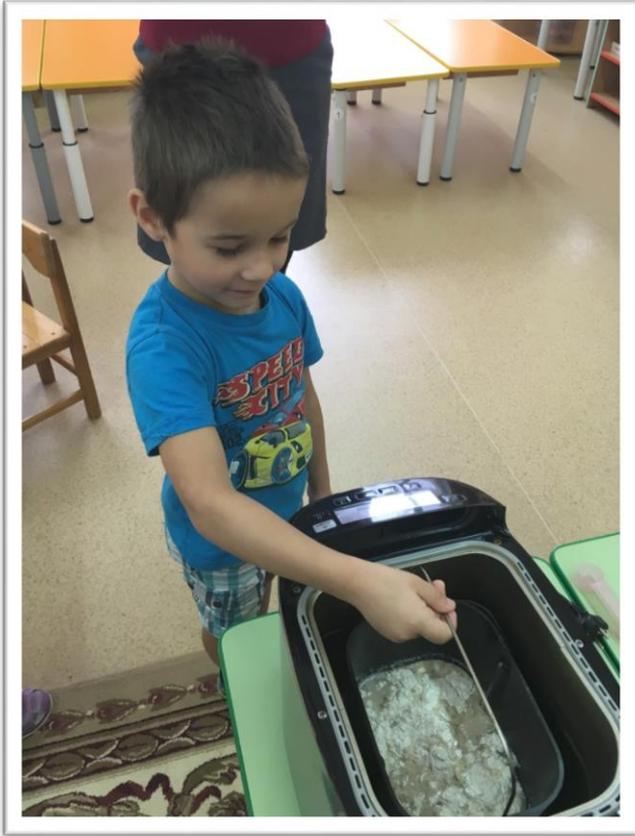
## Как мы хлеб пекли















**Очень вкусно!!!!**

## Праздник осени «День хлеба»











